

Sos orzechowo-mleczny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies drobiowych i wedlin

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag mielonych orzechow włoskich -
- puszka mleka skondensowanego niesłodzonego -
- 2 łyżki miodu -
- 3 żółtka -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagotowac mleko i wsypac orzechy, gotowac ok 20 mni na malym ogniu, az sos zgęstnieje. Żółtko utrzec z miodem i dodac do sosu, starannie wymieszac. Wystudzic.

